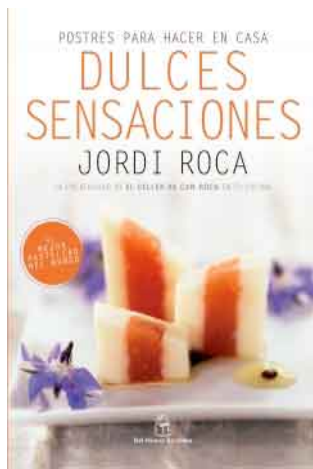




Dulces sensaciones

Jordi Roca



Sello: Del Nuevo Extremo

Tema: - Gastronomía

Artículo: Libro

ISBN: 978-987-609-489-4

Medidas: 21x28,5

Peso: Consulte

Cantidad de páginas: 144

Encuadernación: Rústica

País de impresión: Argentina

País de publicación: Argentina

Idioma: Español

Sinopsis: Con el objetivo de acercarse a todos los amantes de la cocina, Jordi Roca, el chef encargado de los postres en El Celler de Can Roca (Gerona, Cataluña, España), considerado en 2013 como el Mejor Restaurante del Mundo, ha aplicado el talento y la creatividad que lo han dado a conocer en estas sesenta recetas pensadas para cocinar en casa. Concebidas, según su autor, como un divertimento culinario, se trata de recetas ingeniosas y platos originales elaborados con ingredientes y técnicas al alcance de todo el mundo, pero con resultados sorprendentes.

Lleva a tu mesa los dulces que transmiten la magia del Mejor Pastelero del Mundo (según la revista británica Restaurant) y remata las comidas con unos postres que combinan el sabor, la técnica e incluso el humor.

Todas las recetas se ilustran con imágenes espectaculares, firmadas por la renombrada fotógrafa gastronómica Becky Lawton, que despertarán tus sentidos como si tuvieras el plato en la mesa.

Sobre el autor: El Mejor Pastelero del Mundo, según la revista británica Restaurant, ha creado las recetas de este libro para que los lectores las preparen en casa.

Definir su trabajo al frente del restaurante catalán El Celler de Can Roca le ha obligado a crear un neologismo: postrero, el profesional de los dulces que complementa al cocinero salado y al sommelier, sus hermanos, Joan y Josep.

Además de Dulces sensaciones, ha publicado Los postres de Jordi Roca (Océano, 2013) y Cocina en casa los postres de Jordi Roca (Sàpiens Publicacions, 2014).

